



ENDOZYM[®] Pectofruit Ultra F

Preparato enzimatico di pectinasi e attività secondarie per il trattamento di succhi che devono essere sottoposti ad operazioni di Ultra Filtrazione

→ DESCRIZIONE TECNICA

Endozym Pectofruit Ultra F è una preparazione pectolitica per la chiarifica di succhi di frutta, formulata in particolare per un successivo invio in Ultra Filtrazione.

Endozym Pectofruit Ultra F contiene diverse attività enzimatiche quali:

- * pectinlyase
- * polygalacturonase
- * pectinesterase
- * arabanase

e altre attività specifiche secondarie che permettono il miglioramento della resa durante o trattamenti UF dei succhi.

Endozym Pectofruit Ultra F provoca rapida e complete depectinizzazione condizione necessaria per l'Ultra Filtrazione. Si ha quindi:

- * Riduzione della viscosità per la degradazione delle pectine ed altri polisaccaridi;
- * Chiarifica con rapida deposizione delle sostanze solide sospese. Infatti prima della filtrazione la torbidità deve essere già molto bassa grazie all'utilizzo di coadiuvanti quali gelatine, sol di silice e bentoniti in modo da preservare l'integrità dell'impianto UF;
- * Filtrabilità ottimale;
- * Stabilità colloidale.

Il dosaggio di **Endozym Pectofruit Ultra F** deve essere regolato secondo il tipo di frutta, il grado di maturazione, temperatura e tempo di contatto.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Preparato enzimatico.

Microorganismo selezionato da *Aspergillus Niger* di origine naturale.





ENDOZYM® Pectofruit Ultra F

→ MODALITÀ D'USO

Si consiglia di diluire il preparato fino a 10 volte il suo volume in acqua demineralizzata prima dell'aggiunta al succo da trattare.

L'aggiunta può essere effettuata:

- sul succo direttamente in linea mediante pompa dosatrice all'uscita della pressa
- sul succo pre-concentrato direttamente in vasca prima del riempimento della stessa.

Condizioni ideali:

Endozym Pectofruit Ultra F è attivo negli intervalli di PH tipici del succo di mela. In caso di PH inferiori è opportuno aumentare il dosaggio.

Temperatura: 45-55°C.

La preparazione è comunque attiva tra 8° e 55°C, oltre questo intervallo gli enzimi vengono disattivati.

It is active between 8 and 55°C, the enzyme can be inactivated.

→ INFORMAZIONI ADDIZIONALI

Endozym Pectofruit Ultra F è una preparazione per l'utilizzo in prodotti alimentari. È conforme ai Regolamenti UE ed è costituito da componenti ammessi da OMS (WHO), FAO, JECFA e FCC per enzimi food-grade.

→ CONSERVAZIONE ED IMBALLI

Endozym Pectofruit Ultra F è una preparazione molto stabile; deve tuttavia essere conservata preferibilmente a temperature inferiori a 20°C.

Canestri in plastica da 25 kg netti

